

Petits gâteaux araignées

Préparation : **15 min** | Temps total : **1 h 10** | Portions : **24**

Ingrédients :

- 1 paquet (format 2 étages) de préparation pour gâteau au chocolat
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané au chocolat
- 1/3 tasse de préparation pour boisson sucrée KOOL-AID à l'orange
- 2 c. à soupe d'eau chaude
- 1 contenant (450 g) de glaçage prêt-à-utiliser à la vanille
- 12 lacets de réglisse noire (32 po chacun)
- 24 biscuits OREO
- 48 bonbons au chocolat enrobés miniatures





Directives :

PRÉPARER le gâteau selon le mode d'emploi sur l'emballage. Y ajouter la préparation pour pouding sèche. Répartir uniformément le mélange dans 24 moules à muffins moyens, tapissés de coupelles en papier. Cuire au four en suivant les directives sur l'emballage. Laisser refroidir complètement.

DISSOUDRE la préparation pour boisson dans l'eau chaude. Incorporer ce liquide au glaçage en remuant jusqu'à homogénéité. Utiliser ce mélange pour glacer les petits gâteaux, tout en réservant une petite quantité pour fixer les décorations.

COUPER chaque morceau de réglisse en 16 longueurs de 2 po; réserver. Déposer un biscuit sur chaque petit gâteau. Insérer 4 morceaux de réglisse dans le glaçage de chaque côté du biscuit pour former les pattes de l'araignée. Utilisez le glaçage réservé pour fixer les bonbons sur les biscuits et faire les yeux de l'araignée.

Walmart

Liste d'épicerie

- ☐ Gâteau au chocolat
- ☐ Pouding instantané au chocolat
- ☐ KOOL-AID à l'orange
- ☐ Glaçage prêt-à-utiliser à la vanille
- ☐ Lacets de réglisse noire
- ☐ Biscuits OREO
- ☐ Garniture fouettée
- ☐ Bonbons au chocolat enrobés



